

Terrine rustique

- 300 g de mignon de porc
- 350 d'échine de porc
- 300 g de gorge de porc
- 150 g de lamelles de poitrine de porc fumée
- 100 g de vert de poireau (feuilles tendres)
- 12 g de sel fin
- 3 pincées de poivre fraîchement moulu
- 4 pincées de piment d'Espelette en poudre
- ½ c. à café de graines de coriandre
- 2 pincées de noix de muscade en poudre
- 12 cl de Muscat Ambré
- 1 c. à soupe de farine
- 2 œufs
- 1 filet d'huile d'arachide

Coupez l'échine de porc et le mignon en cubes et faites-les mariner une nuit avec le Muscat Ambré, le poivre, le piment d'Espelette et la muscade.

Le lendemain, hachez les viandes de porc avec une grille fine, disposez-les dans un saladier. Ajoutez le sel, la gorge de porc, l'œuf et la farine. Dans une poêle, avec l'huile d'arachide, faites suer le poireau finement émincé et les graines de coriandre. Incorporez le tout à la viande. Malaxez longuement pour bien amalgamer les ingrédients.

Tapissez une terrine avec les fines tranches de poitrine de porc en les laissant largement dépasser, disposez la farce dans la terrine et recouvrez avec la poitrine de porc. Enfouissez la terrine avec son couvercle, dans un bain-marie une heure à 180°C puis une autre heure à 150°C. Laissez refroidir la terrine puis entreposez-la au moins deux jours au réfrigérateur avant de la déguster.

